

**UJI MUTU HEDONIK SAUS *SPINACH* WASABI MAYO
DENGAN SUBSTITUSI CABAI HIJAU SEBAGAI MENU
PELENGKAP SUSHI DI RESTORAN PAVILION
JW MARRIOTT SURABAYA**

LAPORAN TUGAS AKHIR



**Oleh :
FEBRILIAN INDRA WIGUNA
NIM. 362093301110**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA IV
MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BANYUWANGI
2024**

**UJI MUTU HEDONIK SAUS *SPINACH* WASABI MAYO
DENGAN SUBSTITUSI CABAI HIJAU SEBAGAI MENU
PELENGKAP SUSHI DI RESTORAN PAVILION
JW MARRIOTT SURABAYA**

LAPORAN TUGAS AKHIR



Proposal Tugas Akhir Ini Dibuat dan Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Kelulusan Program Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pariwisata dan Mencapai Gelar
Sarjana Terapan (S.Tr.Par) di Politeknik Negeri Banyuwangi

Oleh :
FEBRILIAN INDRA WIGUNA
NIM. 362093301110

**PROGRAM STUDI DIPLOMA IV
MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BANYUWANGI
2024**

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah puji syukur kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Tugas akhir ini penulis persembahkan untuk :

1. Allah SWT yang telah memberi rezeki, kemudahan, kesehatan, dan lain sebagainya yang tidak dapat penulis tulis satu-persatu.
2. Junjungan Besar Rasulullah Muhammad SAW dengan segala kelimpahan dan rahmatnya kepada umat yang memberikan saya sebagai motivasi untuk tetap berakhlak sesuai dengan ajarannya.
3. Kedua orang tua dan keluarga yang selama ini telah mendoakan, mendukung, serta memberi semangat kepada penulis.
4. Bapak Rudi Tri Handoko, S.ST.Par., M.Par. dan Ibu Firda Rachma Amalia, S.E., M.M. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir
5. Aprilia Divi Yustita, S.Si., M.Si. dan Ibu Nurhalimah, S.Pd., M.Pd. selaku dosen penguji yang telah memberikan arahan serta masukan dalam pengerjaan Tugas Akhir.
6. Seluruh dosen, teknisi, dan admin Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang sudah memberikan dukungan serta pelayanan kepada penulis.
7. Seluruh teman-teman Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata angkatan 2020 yang telah memberikan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
8. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu yang sudah membantu dalam kelancaran pengerjaan Tugas Akhir.

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

MOTTO

“Saya datang, saya bimbingan, saya ujian, saya revisi dan saya lulus.”

“Terkadang Anda menemukan apa yang seharusnya Anda lakukan dengan melakukan hal-hal yang tidak seharusnya Anda lakukan.”

- Oprah Winfrey -

“Mencoba memang tidak menjamin berhasil, tapi diam sudah dipastikan gagal.”

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Febrilian Indra Wiguna

NIM : 362093301110

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir yang berjudul “Uji Mutu Hedonik Saus *Spinach* Wasabi Mayo Dengan Substitusi Cabai Hijau Sebagai Menu Pelengkap Sushi Di Restoran Pavilion JW Marriott Surabaya” adalah hasil karya sendiri, kecuali jika disebutkan sumbernya atau belum pernah diajukan pada instansi manapun, serta bukan karya jiplakan atau plagiat. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya tanpa adanya paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapatkan sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Banyuwangi,

Yang Menyatakan,



Febrilian Indra Wiguna

NIM. 362093301110

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

**UJI MUTU HEDONIK SAUS *SPINACH* WASABI MAYO
DENGAN SUBSTITUSI CABAI HIJAU SEBAGAI MENU
PELENGKAP SUSHI DI RESTORAN PAVILION
JW MARRIOTT SURABAYA**

Tugas Akhir disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par)
Politeknik Negeri Banyuwangi

Oleh :

Febrilian Indra Wiguna

NIM.362093301110

Tanggal Ujian: 26 JUN 2024

Menyetujui

Pembimbing 1 : Rudi Tri Handoko, S.ST.Par., M.Par.

(.....)

Pembimbing 2 : Firda Rachma Amalia, S.E., M.M.

(.....)

Penguji 1 : Aprilia Divi Yustita, S.Si., M.Si.

(.....)

Penguji 2 : Nurhalimah, S.Pd., M.Pd.

(.....)

Mengesahkan,

Ketua Jurusan Pariwisata



Adetia Prananda Putra, S.ST., M.M.
NIP/NIK. 198912262018031001

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Manajemen Bisnis Pariwisata



Ahmadintya Anggit Hanggraito, S.A.B., M.Sc.
NIP/NIK. 199006142022031003

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

UJI MUTU HEDONIK SAUS *SPINACH* WASABI MAYO DENGAN SUBSTITUSI CABAI HIJAU SEBAGAI MENU PELENGKAP SUSHI DI RESTORAN PAVILION JW MARRIOTT SURABAYA

Nama : Febrilian Indra Wiguna
NIM : 362093301110
Dosen Pembimbing : 1. Rudi Tri Handoko, S.ST.Par., M.Par.
2. Firda Rachma Amalia, S.E., M.M.

ABSTRAK

Pariwisata saat ini sedang mengalami perkembangan yang pesat. Salah satunya pada bidang perhotelan yang banyak menghasilkan devisa untuk meningkatkan ekonomi suatu daerah, Hotel memiliki Restoran sebagai fasilitas yang dijual ke tamu. Restoran Pavilion merupakan sebuah restoran dengan konsep *international buffet* yang berada di Hotel JW Marriott Surabaya. Terdapat beberapa *section* didalamnya salah satunya yakni *Japanese & sushi*. Sushi merupakan makanan khas jepang yang disajikan dengan acar jahe, wasabi, cabe bubuk dan soyu, dengan 3 jenis saus pelengkap yakni saus *mentai*, *tonkotsu* dan *mayonnaise*. Berdasarkan hal tersebut, peneliti memiliki ide dan gagasan untuk menambahkan jenis saus di *section* sushi yakni saus *spinach* wasabi mayo dengan penambahan substitusi cabai hijau, karena cabai hijau lebih mudah didapatkan dan harganya terjangkau dibandingkan dengan wasabi, serta memiliki rasa dan warna yang hampir mirip dengan wasabi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menambah variasi dari saus yang tersedia di *section* sushi, selain itu untuk menemukan resep dari saus *spinach* wasabi mayo dengan substitusi cabai hijau. Penelitian ini menggunakan pendekatan R&D dengan pengembangan 3D (*Define, Design, Development*) yang merupakan modifikasi dari pengembangan 4D dan diuji menggunakan uji Organoleptik (mutu hedonik) dengan persentase cabai hijau sebagai substitusi yakni sebanyak 30%, 40% dan 50% yang memperhatikan aspek aroma, rasa, tekstur, dan warna yang diujikan kepada 5 orang panelis terlatih. Adapun proses pembuatannya yakni dengan mencampurkan semua bahan-bahan yang telah disesuaikan takaran nya seperti mayonnaise, bayam hijau yang telah direbus dan dihaluskan, cabai hijau yang telah direbus dan dihaluskan, wasabi bubuk, air lemon, mustard dan juga *seasoning (salt & pepper)*. Substitusi cabai hijau terbaik pada penelitian ini adalah 50% dengan revisi penambahan takaran bayam sebanyak 10gr. Hasil akhir dari penelitian ini yakni menciptakan resep saus *spinach* wasabi mayo dengan substitusi cabai hijau, setelah itu resep dapat disimpan dan dijadikan acuan bagi *pavilion kitchen* apabila ingin menggunakan saus *spinach* wasabi mayo untuk menu pelengkap sushi di Restoran Pavilion JW Marriott Surabaya.

Kata kunci : Uji Mutu Hedonik, Saus *Spinach* Wasabi Mayo, Cabai Hijau

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

**HEDONIC QUALITY TEST OF SPINACH WASABI MAYO
SAUCE WITH GREEN CHILI SUBSTITUTION AS A
COMPLETE SUSHI MENU AT THE PAVILION
RESTAURANT JW MARRIOTT SURABAYA**

Name : Febrilian Indra Wiguna
Student Identity Number : 362093301110
Supervisor : 1. Rudi Tri Handoko, S.ST.Par., M.Par.
2. Firda Rachma Amalia, S.E., M.M.

ABSTRACT

Tourism is currently experiencing rapid development. One of them is in the field of hospitality which generates a lot of foreign exchange to improve the economy of an area, hotels have restaurants as facilities that are sold to guests. Pavilion Restaurant is a restaurant with an international buffet concept located at JW Marriott Hotel Surabaya. There are several sections in it, one of which is Japanese & sushi. Sushi is a Japanese specialty served with pickled ginger, wasabi, chili powder and soyu, with 3 types of complementary sauces namely mentai sauce, tonkotsu and mayonnaise. Based on this, researchers have ideas and ideas to add a type of sauce in the sushi section, namely spinach wasabi mayo sauce with the addition of green chili substitution, because green chili is more easily available and affordable than wasabi, and has a taste and color that is almost similar to wasabi. The purpose of this research is to add variety to the sauces available in the sushi section, and to find a recipe for wasabi mayo spinach sauce with green chili substitution. This research uses an R&D approach with 3D development (Define, Design, Development) which is a modification of the 4D development and is tested using the Organoleptic test (hedonic quality) with a percentage of green chili as a substitution of 30%, 40% and 50% which takes into account the aspects of aroma, taste, texture, and color which were tested on 5 trained panelists. The process of making it is by mixing all the ingredients that have been adjusted in size such as mayonnaise, green spinach that has been boiled and mashed, green chili that has been boiled and mashed, wasabi powder, lemon juice, mustard and also seasoning (salt & pepper). The best green chili substitution in this study was 50% with a revision of the addition of spinach dose of 10gr. The final result of this study was to create a spinach wasabi mayo sauce recipe with green chili substitution, after which the recipe can be stored and used as a reference for the pavilion kitchen if you want to use spinach wasabi mayo sauce for the sushi complementary menu at JW Marriott Pavilion Restaurant Surabaya.

Keywords : Hedonic Quality Test, Spinach Wasabi Mayo Sauce, Green Chili,

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan Hidayat-Ny sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Uji Mutu Hedonik Saus *Spinach* Wasabi Mayo Dengan Substitusi Cabai Hijau Sebagai Menu Pelengkap Sushi Di Restoran Pavilion JW Marriott Surabaya” Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma IV (D-IV) pada Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata.

Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih banyak kepada beberapa pihak yang telah membimbing dan mendukung secara langsung maupun tidak langsung sehingga memperlancar penyusunan Tugas Akhir dengan baik. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak M. Shofiul Amin, S.T., M.T. selaku Direktur Politeknik Negeri Banyuwangi.
2. Bapak Abdul Rohman., S.T., M.T. selaku Wakil Direktur Bidang Akademik Politeknik Negeri Banyuwangi.
3. Bapak Adetiya Prananda Putra, S.ST., M.M selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Bapak Ahmadintya Anggit Hanggraito, S.A.B., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata.
5. Bapak Rudi Tri Handoko, S.ST.Par., M.Par. dan Ibu Firda Rachma Amalia, S.E., M.M. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir
6. Ibu Aprilia Divi Yustita, S.Si., M.Si. dan Ibu Nurhalimah, S.Pd., M.Pd. selaku dosen penguji yang telah memberikan arahan serta masukan dalam pengerjaan Tugas Akhir.
7. Bapak/Ibu Dosen, Teknisi dan Admin Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata.

Penulis menyadari Laporan Tugas Akhir ini masih banyak kesalahan dan kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan masukan dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak. Peneliti berharap laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua orang. Terima Kasih.

Banyuwangi,

Febrilian Indra Wiguna

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERSEMBAHAN.....	iii
MOTTO	v
PERNYATAAN	vii
LEMBAR PENGESAHAN	ix
ABSTRAK	xi
KATA PENGANTAR	xv
DAFTAR ISI.....	xvii
DAFTAR GAMBAR.....	xix
DAFTAR TABEL.....	xxi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xxiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Batasan Masalah	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Landasan Teori	5
2.1.1 Hotel.....	5
2.1.2 Restoran.....	6
2.1.3 Food and Beverage Product	7
2.1.4 Sushi.....	8
2.1.5 Saus	10
2.1.6 Mayonnaise	11
2.1.7 Bayam Hijau.....	11
2.1.8 Wasabi.....	12
2.1.9 Cabai Hijau.....	12
2.2 Penelitian Terdahulu.....	14
BAB 3 METODE PENELITIAN	19
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	19
3.1.1 Tempat Penelitian.....	19

3.1.2 Waktu Penelitian	19
3.2 Metode Penelitian.....	20
3.3 Jenis Data dan Pengumpulan Data	21
3.3.1 Data Primer	21
3.3.2 Data Sekunder.....	22
3.4 Metode Analisis Data	22
3.4.1 Data Kualitatif	22
3.4.2 Data Kuantitatif	23
3.4.3 Metode Pengujian.....	24
3.5 Proses Pembuatan	26
3.6 Kerangka Pemikiran.....	27
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Hasil dan Pembahasan	29
4.1.1 Tahap Define.....	29
4.1.2 Tahap Design	33
4.1.3 Tahap Development	37
BAB V PENUTUP	39
5.1 Kesimpulan	39
5.2 Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1	<i>Uramaki / California Roll</i>	9
Gambar 2. 2	<i>Norimaki</i>	9
Gambar 2. 3	<i>Nigiri</i>	9
Gambar 2. 4	<i>Gunkan</i>	10
Gambar 2. 5	<i>Temaki</i>	10
Gambar 2. 6	<i>Mayonnaise</i>	11
Gambar 2. 7	Bayam Hijau.....	11
Gambar 2. 8	Wasabi	12
Gambar 2. 9	Cabai Hijau.....	12
Gambar 3. 1	Lokasi JW Marriott Hotel Surabaya.....	19
Gambar 3. 2	Kerangka Pemikiran	27
Gambar 4. 1	Resep Acuan Formula 1 (F1)	31
Gambar 4. 2	Resep Acuan Formula 2 (F2)	31
Gambar 4. 3	Resep Acuan Formula 3 (F3)	32
Gambar 4. 4	Uji Mutu Hedonik Resep Pengembangan Kepada Panelis Terlatih	35
Gambar 4. 5	Validasi Resep Akhir Kepada Panelis Terlatih.....	38

---Halaman ini sengaja dikosongkan---

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan Cabai Hijau Per 100gr	13
Tabel 2. 2 Perbandingan Wasabi dan Cabai Hijau	13
Tabel 2. 3 Penelitian Terdahulu.....	14
Tabel 3. 1 Jadwal Pelaksanaan Penelitian	19
Tabel 3. 2 Formula Resep Acuan.....	20
Tabel 3. 3 Parameter Uji Mutu Hedonik.....	25
Tabel 3. 4 Contoh Penilaian Mutu Hedonik F1/F2/F3	25
Tabel 3. 5 Rekap Hasil Penilaian Mutu Hedonik	26
Tabel 3. 6 Alat dan Bahan	26
Tabel 4. 1 Hasil penilaian uji Organoleptik Mutu Hedonik Kepada 5 Panelis Terlatih Terhadap Resep Acuan Saus <i>Spinach</i> Wasabi Mayo Formulasi Pertama (F1).....	29
Tabel 4. 2 Hasil penilaian uji Organoleptik Mutu Hedonik Kepada 5 Panelis Terlatih Terhadap Resep Acuan Saus <i>Spinach</i> Wasabi Mayo Formulasi Pertama (F2).	30
Tabel 4. 3 Hasil penilaian uji Organoleptik Mutu Hedonik Kepada 5 Panelis Terlatih Terhadap Resep Acuan Saus <i>Spinach</i> Wasabi Mayo Formulasi Pertama (F3).....	30
Tabel 4. 4 Rekap Hasil Penilaian Uji Mutu Hedonik	30
Tabel 4. 5 Resep Acuan Formula 1	31
Tabel 4. 6 Resep Acuan Formula 2	31
Tabel 4. 7 Resep Acuan Formula 3	32
Tabel 4. 8 Proses Pembuatan Resep Dasar Saus <i>Spinach</i> Wasabi Mayo	32
Tabel 4. 9 Formulasi Pengembangan Saus <i>Spinach</i> Wasabi Mayo Dengan Substitusi Cabai Hijau.....	34
Tabel 4. 10 Proses Pengolahan Cabai Hijau	34
Tabel 4. 11 Hasil penilaian uji Organoleptik Mutu Hedonik Kepada 5 Panelis Terlatih Terhadap Resep Pengembangan Saus <i>Spinach</i> Wasabi Mayo Formulasi Pertama (F1).....	35
Tabel 4. 12 Hasil penilaian uji Organoleptik Mutu Hedonik Kepada 5 Panelis Terlatih Terhadap Resep Pengembangan Saus <i>Spinach</i> Wasabi Mayo Formulasi Kedua (F2).....	36

Tabel 4. 13 Hasil penilaian uji Organoleptik Mutu Hedonik Kepada 5 Panelis Terlatih Terhadap Resep Pengembangan Saus <i>Spinach</i> Wasabi Mayo Formulasi Ketiga (F3).....	36
Tabel 4. 14 Rekap Hasil Penilaian Panelis Terlatih.....	36
Tabel 4. 15 Resep Pengembangan Terpilih	37
Tabel 4. 16 Resep Saus <i>Spinach</i> Wasabi Mayo Yang Telah Di Revisi	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Resep Acuan Saus Spinach Wasabi Mayo	43
Lampiran 2 Kuesioner Resep Pengembangan Saus <i>Spinach</i> Wasabi Mayo Dengan Substitusi Cabai Hijau.....	45
Lampiran 3 Hasil Kuesioner Uji Organoleptik Mutu Hedonik Kepada 5 Panelis Terlatih Terhadap Resep Dasar Saus <i>Spinach</i> Wasabi Mayo	47
Lampiran 4 Hasil Penilaian Uji Organoleptik Mutu Hedonik Kepada 5 Panelis Terlatih Terkait Resep Dasar Saus <i>Spinach</i> Wasabi Mayo	50
Lampiran 5 Hasil Kuesioner Uji Organoleptik Mutu Hedonik Kepada 5 Panelis Terlatih Terhadap Resep Pengembangan Saus <i>Spinach</i> Wasabi Mayo	51
Lampiran 6 Hasil Penilaian Uji Organoleptik Mutu Hedonik Kepada 5 Panelis TerlatihTerkait Resep Pengembangan Saus <i>Spinach</i> Wasabi Mayo.....	54
Lampiran 7 Dokumentasi Uji Organoleptik Mutu Hedonik Kepada 5 Panelis Terlatih	55
Lampiran 8 Biodata Penulis	57

---Halaman ini sengaja dikosongkan---